



Tremblay Le Pic

Lors d'une visite à la ferme, nous avons proposé à la famille Tremblay de produire un fromage au lait cru différent des autres: cette version grand format du Tremblay est une exclusivité de La fromagerie Hamel.

Les fromages de la Fromagerie L'Autre Versant sont produits avec le lait de vaches Ayrshire nourries d'herbage et de foin sec.

C'est dans les années 2000 que Stéphane Tremblay et sa femme Chantale Lalancette deviennent propriétaires d'une ferme issue de six générations et se lance dans la production de fromages. C'est Stéphane qui prend soin des animaux et de la ferme alors que Chantale s'occupe de la production fromagère.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Cru
Pays	Canada (Québec)
Région	Saguenay-Lac-St-Jean
Détails	Hébertville
Producteur	Fromagerie L'Autre Versant
M.G.	33%
Affinage minimum	60 jour(s)
Famille	Pâte molle à croûte lavée
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	N/A

Aspect

Disque plat d'environ 1,5 kg. Croûte brune recouverte d'une mince flore blanche. Pâte ivoire, crémeuse et souple. Odeur légèrement animale et de paille.

Goût

Saveur moyennement marquée à prononcée. Saveur animale, légère amertume au niveau de la croûte. Saveur de crème, de beurre et d'herbes.

ANECDOTE

Tremblay est un nom de famille commun dans la région du Saguenay-Lac-St-Jean, c'est également celui de la famille qui détient la ferme depuis de nombreuses années.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond

Vin moyennement corsé soutenu par une belle acidité, Chablis, Chervernie

Vin rouge



Fruité et généreux

Bière



Blonde Douce

PRODUITS SIMILAIRES

- » Épicurien (L')
- » Reblochon de Savoie, A.O.P.
- » Kénogami